
BARCLETTE DI POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di polpa di granchio
- 30 g di burro
- 30 g di formaggio grattugiato
- 30 g di pancetta
- 2 uova
- panna
- cipolla
- sale
- pepe

Tagliate a velo mezza cipolla e fatela appassire in poco burro insieme alla pancetta tagliata a dadini.

A parte sbattete le uova con due cucchiari di panna e il formaggio.

Salate e pepate.

In una ciotola mescolate la polpa di granchio ben sgocciolata, la pancetta, le uova sbattute e con questo composto riempite le barchette.

Passatele in forno preriscaldato a 200 c per circa 10 minuti o fino a quando il ripieno si è un po' rappreso.

Servite.